

Salvatore Toma

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Betroot cake



Betroot cake

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Betroot cake

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

EMULSIONE-MAIONESE

50	g	Burro fuso
90	g	Olio di girasole
10	g	Scorza di limone
3	g	Sale
q.b.		Vaniglia
300	g	Uova intere
100	g	Succo di limone
100	g	Liquore kirsch
200	g	Cioccolato Bianco Biologico Agostoni Cod. 6852
400	g	Zucchero a velo
225	g	Farina di mandorle
400	g	Farina debole
36	g	Lievito chimico (baking)
600	g	Carota rossa precotta

SCIROPPO

500	g	Sciroppo 30 bè
250	g	Acqua
125	g	Kirsch

SPUMA INVERSA CIOCCOLATO BIANCO BIO

750	g	Panna
400	g	Cioccolato Bianco Biologico Agostoni Cod. 6852
8	g	Gelatina
40	g	Acqua

SPUMA INVERSA FONDENTE

1300	g	Panna 35%
200	g	Latte intero
600	g	Cioccolato Fondente Grand Cru Chimelb 65% Agostoni Cod. 6806
6	g	Gelatina
30	g	Acqua

CARAMELLO AL CIOCCOLATO

350	g	Chocolate Nuances Mirtillo Icam Professional Cod. 8119
8	g	Sale
250	g	Zucchero semolato
250	g	Panna 35%
70	g	Glucosio 42 DE
60	g	Destrosio
50	g	Burro

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Betroot cake

SELEZIONI PRODOTTI



Cioccolato Bianco biologico Agostoni

Grande personalità, caratterizzata dall'altissima presenza di latte intero biologico e dal profumo irresistibile della vaniglia naturale proveniente da agricoltura biologica del Madagascar, visibilmente percettibile in polvere.



Chocolate Nuances mirtillo Icam Professional

Delicata dolcezza con persistenti note di latte. Un gusto avvolgente di mirtillo, accompagnato dalle leggere e tipiche note acidule.



Cioccolato Fondente Grand Cru Chimelb 65% Agostoni

Dolce e amabile, e allo stesso tempo intenso e persistente, presenta un profilo aromatico cacaotè con spiccate note di frutta secca e sentori di caffè.

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

EMULSIONE-MAIONESE

Creare una emulsione-maionese con burro fuso, olio di girasole, scorza di limone, sale e vaniglia. Versare a filo sulle uova intere. Aggiungere sempre con il pimer il succo limone e il liquore kirsch. Aggiungere il cioccolato fuso, lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Miscelare assieme, setacciare ed aggiungere pian piano facendo attenzione a non formare grumi, la farina debole e il lievito chimico (baking). Aggiungere infine la carota rossa precotta. Riempire le fasce inox su silpat con 450 g di miscela cake e cuocere a 165°C per 35' valvola chiusa e 5' valvola aperta. Bagnare a fine cottura con lo sciroppo.

SCIROPPO

Realizzare uno sciroppo con i tre ingredienti.

SPUMA INVERSA CIOCCOLATO BIANCO BIO

Scaldare la panna con la gelatina idratata precedentemente, quindi versare il composto sul cioccolato ed emulsionare. Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare in frigo per almeno 10 ore. Montare in planetaria con la frusta.

SPUMA INVERSA FONDENTE

Riscaldare la panna ed il latte intero, aggiungere la colla pesce ammorbidita ed il cioccolato, emulsionare e porre in frigo. Montare all'occorrenza.

CARAMELLO AL CIOCCOLATO

Riscaldare la panna con glucosio, destrosio, burro. Incominciare a caramellare a secco lo zucchero appena finito e raggiunta la colorazione del caramello desiderato, decuocere con il composto panna caldo aggiungendolo pian piano. Attendere che il composto cali a 50°C ed aggiungere le chocolate nuances Mirtillo, miscelare ed emulsionare.

MONTAGGIO

Realizzare il cake ed abbattere a fine cottura. Realizzare far riposare le spume e il caramello, montare le spume e realizzare gli spuntoni a piacimento sulla torta ancora congelata. Negli spazi vuoti completare con il caramello. Decorare a piacere con, carota rossa semicandita e farina di cocco color rosso vinaccio, ciliege.